

## DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik Indonesia.2022. *Statistik Kakao Indonesia*.Jakarta.Badan Pusat Statistik Indonesia.
- Kuryanti, M. (2022). *Manajemen Proses Produksi Milk Chocolate 45 Gram Di PT.Kampung Coklat Blitar Jawa Timur*. Laporan Kerja Lapang.
- Nizori, A., Tanjung, O. Y., Ulyarti, U., Arzita, A., Lavlinesia, L., & Ichwan, B.(2021). *Pengaruh Lama Fermentasi Biji Kakao (Theobroma Cacao L.) Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Bubuk Kakao*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 9(2), 129-138.
- Aprilia, R. T. (2023). Alur Proses Produksi Coklat Curah Djae Dengan Menggunakan *Mesin Ball Mill Di Pt.Kampung Coklat Kabupaten Blitar*. *Laporan Magang*.
- Hatta, H., dan A. Laboko. Sifat Fisiokimia Pasta *Cokelat (Dengan Penambahan Lemak Kakao dan Minyak Sawit)*. 2021. Gorontalo: CV. Cahaya Arsh Publisher & Printing.
- Kasim, E., 2019. TINGKAT PENERAPAN TEKNOLOGI KAKAO. Jurnal Ilmiah Agrotani, 1(1), pp.23-27.
- Teguh Wahyudi, Pujiyanto, M. (n.d.). Kakao sejarah, botani, proses produksi, pengolahan dan perdagangan. Gadjah Mada University Press. Utami Hatmi, Retno, and Sinung Rustijarno. "*Teknologi pengolahan biji kakao menuju SNI biji kakao 01-2323-2008*." (2012).
- Badan Standarisasi Nasional*. 2008. SNI 01-2323-2008. Tentang mutu Biji Kakao. Badan Standarisasi Nasional.
- WIDYOTOMO, Sukrisno; MULATO, Sri; PRASTOWO, Bambang. *Kinerja Mesin Sangrai Biji Kakao Tipe Silinder Horisontal Dengan Sumber Panas Kompor Bertekanan Berbahan Bakar Minyak Nabati*.
- Edy Suharyanto, C. I. (2013). Katalog Teknologi Inovatif Tepat Guna Alat Mesin Pengolahan Kopi dan Kakao. *Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao*.

Mulato, S. 2011. Pengembangan Teknologi Pascapanen Pendukung Upaya Peningkatan Mutu Kakao Nasional.

Hatiningsih, S., Gde Mayun Permana, D., Suwasono, S., "Perbandingan Cara Pengolahan Kakao Lindak (*Bulk Cocoa*) pada Perkebunan Besar Negara dan Perkebunan Swasta di *Glenmore, Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur*".  
Jurnal Itepa, 9(2), 230–241.